

# Le Gourmet Dijon

Notre Carte des Entrées

## ENTREES FROIDES

par personne

Marbré de foie gras et cuisses de canard confites au pain d'épices oriental.....	13,80 €
Médailles de foie gras et ses toasts.....	13,20 €
Médailles de foie gras aux truffes de Bourgogne et ses toasts.....	13,80 €
Duo de foies gras : nature et truffé, accompagné de toasts.....	13,80 €
Trilogie de foies gras : nature, truffé et au cassis, accompagné de toasts.....	16,10 €
Terrine de Raie à la Grenobloise.....	9,70 €
Marbré de l'océan <i>saumon frais, saumon fumé et baies roses</i> .....	11,80 €
Duo de Saint-Jacques et Homard <i>en mousseline, accompagné de sa crevette</i> .....	11,80 €
Médailon de Saumon à la Nage, farci de sa mousseline de Saint-Jacques.....	12,90 €
Trilogie de poissons : <i>saumon mariné à l'aneth, saumon fumé bio, duo de St-Jacques et langouste</i> .....	14,60 €
Saumon à la Nage, farci de sa mousseline de Saint-Jacques (16 à 22 pers.).....	192,00 €
½ Langouste Royale à la parisienne.....	26 €
Jambon Persillé et ses condiments.....	6,30 €
Gâteau moelleux aux escargots de Bourgogne.....	8,40 €
Duo de gâteau moelleux aux morilles et aux escargots.....	9,50 €
Terrine de Chanoine « au Kir » <i>et sa compote d'échalotes</i> .....	9,80 €
Assiette du Gourmet <i>Terrine du chanoine et Marbré de foie gras au pain d'épices</i> .....	13,40 €
Trilogie de charcuterie terrine du chanoine, pâté en croûte pistaché et gâteau moelleux au jus de truffes.....	13,90 €

## ENTREES CHAUDES

par personne

Escargots de Bourgogne « pur Beurre AOC » à l'ail rose de Lautrec (la douzaine).....	13 €
Chausson au foie gras, <i>sauce pain d'épices à l'orange</i> .....	11,90 €
Galette feuilletée veau et canard, <i>au jus de truffes</i> .....	4 pers. 38 € - 6 pers. 56 € - 8 pers. 72 €
Bouchée à la Reine ( <i>ris de veau, champignons de saison et jus de morilles</i> ).....	9,90 €
Croustade aux escargots de Bourgogne, sauce beurre d'ail.....	11,90 €
Entremets de saumon et Saint-Jacques au foie gras poêlé	4 pers. 40 € - 6 pers. 58 € - 8 pers. 76 €
Croustade de saumon, <i>mousseline de Saint-Jacques, sauce crustacés</i> .....	12,60 €
Croustade aux légumes de saison « <i>cuits vapeur</i> ».....	5,50 €

Tarif 2018

# Le Gourmet

## Dijon

Notre Carte des Plats chauds

### POISSONS CHAUDS

par personne

Noix de Saint-Jacques pochées en coquille, <i>sauce Nantaise</i> .....	11,80 €
Dôme de Saint-Jacques en croûte, <i>sauce crustacés</i> .....	15,20 €
Filet de Sandre à la dijonnaise ( <i>moutarde à l'ancienne</i> ).....	12,80 €
Filet de Sandre à l'Époisses ( <i>Berthaut</i> ).....	13,50 €
Daurade Royale, <i>sauce safranée</i> .....	14,20 €
Cœur d'églefin en croûte, <i>sauce aneth</i> .....	15,20 €
Filet de turbot, <i>sauce hollandaise</i> .....	17,60 €
Croustillant de gambas en aumônière, <i>sauce américaine</i> .....	17,90 €

### VIANDES CHAUDES

par personne

Filet de canette braisé, <i>au pain d'épices et miel Bio caramélisé</i> .....	13,90 €
Filet de canette braisé, <i>à la crème de morilles et jus de Truffes de Bourgogne</i> .....	15,70 €
Magret du chanoine, <i>sauce aux baies de cassis</i> .....	13,90 €
Cuisse de Poularde de Bresse farcie, <i>sauce au vin Jaune (cellier Saint Benoît)</i> .....	13,50 €
Cuisse de Poularde de Bresse farcie, <i>sauce morilles et jus de Truffes de Bourgogne</i> .....	13,95 €
Coq du chanoine aux baies de cassis des Hautes Côtes ( <i>entièrement désossé</i> ).....	13,80 €
Suprême de volaille fermière <i>cuit sur os</i> , <i>au vinaigre de framboises</i> .....	12,20 €
Suprême de volaille fermière <i>cuit sur os</i> , <i>sauce morilles et jus de Truffes</i> .....	13,95 €
Jambon en croûte feuilletée, <i>sauce mère ou forestière</i> .....	6 pers. 84 € - 8 pers. 108 € - 12 pers. 158 €
Jambon en croûte feuilletée, <i>sauce au vin jaune</i> .....	6 pers. 90 € - 8 pers. 115 € - 12 pers. 170 €
Jambon en croûte feuilletée, <i>à la crème de morilles</i> .....	6 pers. 103 € - 8 pers. 134 € - 12 pers. 197 €
Gigot d'agneau « <i>du Limousin</i> » en croûte feuilleté, <i>sauce forestière (10 à 12 pers.)</i> .....	178 €
Rôti d'agneau « <i>du Limousin</i> » mariné façon gibier, <i>sauce forestière</i> .....	14,30 €
Paëlla ( <i>fruits de mer, poulet de Bresse, filet mignon de porc, chorizo et riz safrané</i> ).....	14,60 €

### GARNITURES

par personnes

Soufflé aux trois légumes.....	3,90 €
Gratin dauphinois <i>aux pommes de terre « Amandine »</i> .....	4,60 €
Polenta origan <i>et tomates séchées</i> .....	3,90 €
Galette de Rösti <i>pommes de terre rissolées au beurre clarifié</i> .....	4,60 €
Garniture Grand Veneur ( <i>demi-pomme confite au beurre de cassis et sa tomate provençale</i> ).....	4,90 €
Forestière de champignons et crème de morilles <i>au jus de morilles</i> .....	4,60 €
Risotto aux morilles et comté de Réserve <i>en feuille de brick</i> .....	5,40 €

Tarif 2018

Traiteur • Réceptions  
Gastronomie Régionale

59, Bd Maréchal Joffre  
21000 DIJON  
Tél. 03 80 71 10 24  
legourmet.traiteur@wanadoo.fr

## Boutique

Ouvert du mardi au samedi  
et le dimanche matin

## Salon de dégustation

Ouvert du lundi au vendredi  
Accueil jusqu'à 30 pers.  
Sur réservation

## Halles Centrales

Mardi, vendredi  
et samedi matins

*Notre Carte des Desserts*  
*personnalisation à thème - plaque chocolat*  
Entremets : minimum 4 pers. - Tarif 2018

### nos Entremets aux Fruits

4 pers.	6 pers.	8 pers.	10 pers.
24€	34€	44€	54€

#### ÉMERAUDE

crèmeux Vanille, biscuit léger aux amandes et coulis de fruits rouges

#### MADAGASCAR

biscuit joconde à la pistache, bavaroise vanille de Madagascar et compotée de fraises

#### DUC DE BOURGOGNE

mousse citron vert, crèmeux au Cassis « Noir de Bourgogne », biscuit noisettes cassis

#### SENSATION CARMEL

crème brûlée caramel, crème onctueuse caramel et dacquoise noisette, caramel beurre salé

#### ECLIPSE

crème brûlée vanille, crème caramel, pommes poêlées au pain d'épices et biscuit chocolat

### nos Entremets au chocolat

4 pers.	6 pers.	8 pers.	10 pers.
26€	36€	48€	58€

#### ECLAT NOISETTES CHOCOLAT

mousse chocolat noir, feuilletine pralinée et crème de noisettes, biscuit au chocolat

#### CHOCOLATHE

biscuit moelleux au chocolat « Valrhona », croustillant praliné au riz soufflé et parfait chocolat au thé « Earl Grey »

#### AMÉRIQUE

parfait chocolat noir 66% « Valrhona », crèmeux caramel-vanille et biscuit brownie

#### OPÉRA

ganache chocolat, crème au beurre café et biscuit Joconde infusé au punch café

#### LE TROIS CHOCOLAT

mousse chocolat Manjari, chocolat lait et blanc, feuilletine pralinée et biscuit joconde

